

当店の塩糀

米どころ秋田は昔からさまざまな加工食品に「こうじ」を多く消費する地域です。「寒こうじ」という一般名で昔から馴染みのある調味料です。砂糖の代わりに かた造り の甘酒を使用するコンセプトのもとに安定した糖度が得られる糀造りに約3年を要しました。平成17年に糀と塩以外は一切含まないという意味の「添加無滴」という造語の商品名で県内はじめ雑穀の商社を通じて販売されました。平成23年全国的に「塩糀」ブームとなり当店も同様品としてブームの流れに少し乗りました。

平成26年秋田オリジナル麴「あめこうじ」の製造認定をきっかけに一段と品質向上し、ブームも落ち着いてきたことから大幅なリニューアルすることにしました。

- ① 糀は「あめこうじ」を使用し、糖度の向上をはかる。
 - ② 品質保持のため副材を混合する。酒精と醸造酢
 - ③ 容量を小さくする。800gから400g
- の変更を加え平成28年初頭から販売しております。

包材、デザイン等まだまだ洗練されておりませんが、この機会にそれぞれの専門の方のご指導を頂き更なるグレードアップができればと思います。

平成28年5月25日

黒澤糀屋

